SUJET N° 8 type C

Vous utilisez les matériels, produits et documents à disposition dans la salle de préparation.

Vous êtes employée en tant que CAP petite enfance à la crèche des lilas. Dans le cadre de la semaine du goût et des saveurs, vous animez tous les matins un atelier cuisine avec les sections des moyens et des grands. Ce matin, vous préparez avec eux une tarte à la tomate et un cocktail de jus de fruits.

1. Par écrit, vous répondez aux questions écrites figurant en page 3 et 4 du sujet. Ce travail est effectué au moment qui vous semblera le plus opportun au cours de l'épreuve qui dure 2h30 au maximum. Vous remettez votre sujet complété de vos réponses au jury à l'issue de l'épreuve.

PARTIE PRATIQUE sur 60 points

2. Vous réaliserez : **une tarte à la tomate**
un cocktail de fruits

Liste des denrées nécessaires à la préparation :

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ	Gamme opératoire
Tarte à la tomate		1	
Pâte brisée prête à l'emploi	unité	2 cuillères à soupe	- Préparer la tarte, la cuire 25 min, Th. 7 ou 210°C
Moutarde douce	kg	0,080	
Gruyère râpé	kg	3	- Préparer une part pour chacun des enfants
Tomate	unité	0,020	
Herbes de Provence	kg	A disposition	
Sel, poivre		Un filet	
Huile d'olive			
Cocktail de fruits			
Orange	unité	1	- Préparer le jus de fruit frais et servir au verre
Pamplemousse	unité	1	
Sirop de fraise	L	1 cuillère à soupe	

Ainsi que la tâche cochée dans la liste ci-dessous :

- ☐ Réaliser l'entretien à fond d'un placard de cuisine
- ☐ Désinfecter une série de jouets
- ☐ Repasser une chemise
- ☐ Coudre un bouton
- ☐ Nettoyer des WC
- ☐ Effectuer l'entretien hebdomadaire d'une poubelle

Vous disposez de 10 min pour analyser la situation et organiser vos activités.

3. Vous remettez en état votre poste de travail.

Vous serez évalué sur :

- la gestion de votre poste de travail ;
- l'exécution des techniques demandées ;
- votre capacité à contrôler la qualité de votre travail.
- votre capacité à gérer les stocks de matériels et de produits

SUJET N° 8 type C

SAVOIRS ASSOCIÉS

PARTIE ÉCRITE sur 20 points

NUTRITION - ALIMENTATION

1. Education alimentaire de l'enfant

1.1 Citer les 4 saveurs fondamentales.

....

....

....

....

1.2 Les cinq sens dont dispose l'individu lui permettent de percevoir la qualité organoleptique des aliments. Indiquer pour chacun de sens les qualités organoleptiques perçues.

....

....

....

....

....

2. Les régimes alimentaires de l'enfant

Le matin à l'accueil des parents, on vous informe que Léa trois ans est constipée et que Tom 4 mois a tendance à régurgiter beaucoup après ses biberons.

2.1 Indiquer la conduite à tenir en cas de vomissements des biberons et en cas de constipation chez l'enfant.

....

....

TECHNOLOGIE

1. Le lavage des sols

1.1 Expliquer les objectifs du lavage des sols et décrire la technique des deux sceaux.

....

....

....

....

1.2 Le produit que vous utilisez est bactéricide, fongicide et virucide, expliquer ces termes.

....

....

....

Rendre impérativement le sujet au jury

CORRIGÉ **SUJET N° 8 type C**

SAVOIRS ASSOCIÉS

PARTIE ÉCRITE sur 20 points

NUTRITION - ALIMENTATION

1. Education alimentaire de l'enfant

1.1 Citer les 4 saveurs fondamentales. **(1 point)**
- Sucré, salé, amer et acide.

1.2 Les cinq sens dont dispose l'individu lui permettent de percevoir la qualité organoleptique des aliments. Indiquer pour chacun de sens les qualités organoleptiques perçues. **(10 points)**

Vision	***Couleur, forme caractéristique du plat***
Toucher muqueuses de la bouche, sensation de chaud et de froid	***Texture : morceaux plus ou moins gros*** ***Consistance : épais*** ***Homogénéité : granuleux ou lisse*** ***Chaud ou froid***
Gustation : récepteurs de la langue (bourgeons du goût)	***Saveurs***
Olfaction : récepteurs du nez : muqueuses	***Odeurs : inspirations par le nez*** ***Arômes : remontées rétro nasales au cours de la mastication***
Audition	***Caractère croquant, craquant.***

2. Les régimes alimentaires de l'enfant

Le matin à l'accueil des parents, on vous informe que Léa trois ans est constipée et que Tom 4 mois a tendance à régurgiter beaucoup après ses biberons.

2.1 Indiquer la conduite à tenir en cas de vomissements des biberons et en cas de constipation chez l'enfant. **(2 points)**
Vomissements : épaissir les biberons ou les purées et les bouillies (poudre pour les nourrissons), fractionner les repas.
Constipation : augmenter l'apport en fibres (légumes et fruits), préférer les eaux très minéralisées et les jus de fruits frais. Eviter le riz, les carottes et les bananes.

TECHNOLOGIE

1. Le lavage des sols

1.1 Expliquer les objectifs du lavage des sols et décrire la technique des deux sceaux. **(4 points)**

- Eliminer les salissures plus ou moins incrustées, poussières, tâches et déchets avec en matériel mécanique : la mono brosse ou le balai faubert ou le balai rasant et le chariot 2 sceaux ou encore avec une raclette et un produit détergent.

- Tremper le balai dans le sceau bleu, essorer légèrement. Délimiter une surface à laver en commençant par la partie la plus éloignée de la porte, étendre le produit à l'intérieur de la surface et travailler en godille tout en reculant. Essorer le balai au dessus du sceau rouge, effectuer un deuxième passage sur la même surface afin d'éliminer l'eau et les salissures, tremper le balai dans le sceau bleu, essorer. Tremper les franges dans le sceau et renouveler l'opération sur une autre surface.

1.2 Le produit que vous utilisez est bactéricide, fongicide et virucide, expliquer ces termes. **(3 points)**

- Bactéricides : ils détruisent les bactéries.
- Virucides : ils détruisent les virus.
- Fongicides : ils détruisent les champignons microscopiques.

Vous utilisez les matériels, produits et documents à disposition dans la salle de préparation.

Vous êtes assistante maternelle à votre domicile, vous gardez 2 enfants : Adeline 3 ans et Mathieu 2 ans, c'est l'anniversaire d'Adeline.

1. Par écrit, vous répondez aux questions écrites figurant en page 3 et 4 du sujet. Ce travail est effectué au moment qui vous semblera le plus opportun au cours de l'épreuve qui dure 2h30 au maximum. Vous remettez votre sujet complété de vos réponses au jury à l'issue de l'épreuve.

PARTIE PRATIQUE sur 60 points

2. Vous réaliserez : **un gâteau au chocolat**
   un jus d'orange

Liste des denrées nécessaires à la préparation :

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ	Gamme opératoire
Gâteau au chocolat			
Œufs	unité	3	- Mélanger le sucre et le beurre
Beurre	kg	0,180	- Ajouter les œufs puis la farine et le chocolat
Farine	kg	0,180	- Mettre à cuire à four moyen
Sucre	kg	0,180	
Levure	sachet	1	
Chocolat en poudre	kg	0,030	
Jus d'orange			
Oranges	unité	3	- Presser les oranges
Sucre		A disposition	- Présenter et servir

Ainsi que la tâche cochée dans la liste ci-dessous :

- ❑ Réaliser l'entretien à fond d'un placard de cuisine
- ❑ Désinfecter une série de jouets
- ❑ Repasser une chemise
- ❑ Coudre un bouton
- ❑ Nettoyer des WC
- ❑ Effectuer l'entretien hebdomadaire d'une poubelle

Vous disposez de 10 min pour analyser la situation et organiser vos activités.

3. Vous remettez en état votre poste de travail.

Vous serez évalué sur :

- la gestion de votre poste de travail ;
- l'exécution des techniques demandées ;
- votre capacité à contrôler la qualité de votre travail.
- votre capacité à gérer les stocks de matériels et de produits

SUJET N° 9 type C

SAVOIRS ASSOCIÉS

PARTIE ÉCRITE sur 20 points

NUTRITION - ALIMENTATION

1.1 Donner 2 exemples permettant de mettre en valeur une préparation culinaire destinée à un enfant.

- ....
- ....

1.2 Citer 2 facteurs pouvant influencer les habitudes alimentaires des familles des jeunes enfants.

- ....
- ....

1.3 Indiquer 3 signes digestifs d'une intoxication alimentaire.

- ....
- ....
- ....

1.4 Citer les groupes d'aliments.

-	-
-	-
-	-
-	

TECHNOLOGIE

2.1 Citer 3 formes commerciales (conditionnement) et /ou (mode de conservation) du lait de vache.

....

....

....

2.2 Indiquer le rôle d'un produit désinfectant.

....

2.3 Citez 3 précautions à prendre pour l'usage d'un désinfectant.

....

....

....

Rendre impérativement le sujet au jury

CORRIGÉ **SUJET N° 9 type C**

SAVOIRS ASSOCIÉS

PARTIE ÉCRITE sur 20 points

NUTRITION - ALIMENTATION

1.1 Donner 2 exemples permettant de mettre en valeur une préparation culinaire destinée à un enfant. **(2 points)**

- Présentation du plat soigné (couleur, dessin)
- Odeur et saveur des aliments agréables

1.2 Citer 2 facteurs pouvant influencer les habitudes alimentaires des familles des jeunes enfants. **(4 points)**

- Religion - Climat - Région - Budget - Travail des parents - Culture
- Coutume - Régimes spécifiques

1.3 Indiquer 3 signes digestifs d'une intoxication alimentaire. **(3 points)**

- Nausées - Vomissements - Diarrhées - Coliques - Fièvre

1.4 Citer les groupes d'aliments. **(4 points)**

- Lait et produits laitiers - VPO - Féculents - Fruits et légumes cuits
- Fruits et légumes crus - Matières grasses - Boissons

TECHNOLOGIE

2.1 Citer 3 formes commerciales (conditionnement) et /ou (mode de conservation) du lait de vache. **(3 points)**

- En bouteilles - en briques - en boites métalliques - en tube - en poudre

2.2 Indiquer le rôle d'un produit désinfectant. **(1 point)**

- Détruit les micro-organismes - empêche le développement des micro-organismes

2.3 Citez 3 précautions à prendre pour l'usage d'un désinfectant. **(3 points)**

- Nettoyer avant l'application du désinfectant - rincer - lire le mode d'emploi
- doser correctement le produit - appliquer et laisser agir - aérer la pièce

SUJET N° 12 type B

Vous utilisez les matériels, produits et documents à disposition dans la salle de préparation.

Vous travaillez à domicile, vous devez préparer un gâteau aux abricots pour 3 enfants de 2, 4 et 6 ans pour le goûter.

1. Par écrit, vous répondez aux questions écrites figurant en page 3 et 4 du sujet. Ce travail est effectué au moment qui vous semblera le plus opportun au cours de l'épreuve qui dure 2h30 au maximum. Vous remettez votre sujet complété de vos réponses au jury à l'issue de l'épreuve.

PARTIE PRATIQUE sur 60 points

2. Vous réaliserez : **un gâteau aux abricots**

Liste des denrées nécessaires à la préparation :

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ	Gamme opératoire
Oreillons d'abricots Farine Levure Œuf Sucre Huile de tournesol Yaourt nature	unité sachet unité unité	6 3 pots 1 2 2 pots ½ pot 1	- Mélanger yaourt, farine, sucre, levure et huile - Mettre dans le moule et disposer les oreillons d'abricots - Cuire 40 min à 180°C

Ainsi que la tâche cochée dans la liste ci-dessous :

- ☐ Repasser une tenue d'enfant
- ☐ Nettoyer un micro ondes
- ☐ Nettoyer le tiroir des couverts
- ☐ Nettoyer l'intérieur d'une fenêtre
- ☐ Laver un sol
- ☐ Entretenir une chaise haute

Vous disposez de 10 min pour analyser la situation et organiser vos activités.

3. Vous remettez en état votre poste de travail.

Vous serez évalué sur :

- la gestion de votre poste de travail ;
- l'exécution des techniques demandées ;
- votre capacité à contrôler la qualité de votre travail.
- votre capacité à gérer les stocks de matériels et de produits

SUJET N° 12 type B

SAVOIRS ASSOCIÉS

PARTIE ÉCRITE sur 20 points

NUTRITION - ALIMENTATION

1. Citer le trajet des aliments dans l'appareil digestif.

....

....

....

2. Citer l'âge approximatif de l'apparition des dents définitives.

....

3. Citer 3 mesures à respecter pour un enfant de 3 ans obèse.

....

....

....

4. Citer 2 mesures préventives pour éviter les intoxications alimentaires.

....

....

5. Expliquer pourquoi on trouve sur certaines étiquettes de petits pots les mentions :
   Sans gluten - sans additif - sans colorant - sans conservateur - sans sucre ajouté.

....

....

....

6. Indiquer la destination des restes alimentaires en collectivité quand ils ont été présentés.

....

....

....

....

TECHNOLOGIE

1. Citer les règles de sécurités à observer lors de l'utilisation des produits d'entretien.

....

....

....

....

Rendre impérativement le sujet au jury

CORRIGÉ SAVOIRS ASSOCIÉS

SUJET N° 12 type B

PARTIE ÉCRITE sur 20 points

NUTRITION - ALIMENTATION

1. Citer le trajet des aliments dans l'appareil digestif. (5 points)
   Bouche → œsophage → estomac → intestin → rectum → anus.

2. Citer l'âge approximatif de l'apparition des dents définitives. (2 points)
   Vers 6 ans.

3. Citer 3 mesures à respecter pour un enfant de 3 ans obèse. (3 points)
   Limiter les aliments et boissons sucrés - Limiter les aliments gras
   Augmenter la ration de fruits et légumes - Augmenter l'activité physique.

4. Citer 2 mesures préventives pour éviter les intoxications alimentaires. (2 points)
   Lavage des mains avant, pendant, après la préparation - Utiliser des ustensiles propres - Ne pas goûter la préparation avec les doigts ou une cuillère déjà utilisée - Respecter la chaîne du froid des aliments - Respect de la marche en avant.

5. Expliquer pourquoi on trouve sur certaines étiquettes de petits pots les mentions :
   Sans gluten - sans additif - sans colorant - sans conservateur - sans sucre ajouté.
   (2 points)
   Pour éviter les allergies - pour éviter l'obésité - pour éviter les intoxications alimentaires.

6. Indiquer la destination des restes alimentaires en collectivité quand ils ont été présentés.
   (2 points)
   Garder pendant 48 heures un échantillon du repas servi - jeter les restes.

TECHNOLOGIE

1. Citer les règles de sécurités à observer lors de l'utilisation des produits d'entretien.
   (4 points)
   Laisser le produit dans son emballage d'origine - ne pas mélanger les produits - Préférer les produits ayant un bouchon de sécurité - utilisation hors de la présence des enfants - mettre des gants si nécessaire - bien lire et respecter l'étiquette (rinçage…).

SUJET N° 14 type B

Vous utilisez les matériels, produits et documents à disposition dans la salle de préparation.

Vous êtes assistante maternelle à domicile, vous gardez 2 enfants Léonie 2 ans et Gaspard 20 mois. Vos deux enfants (5 et 6 ans) rentrent déjeuner à la maison.

1. Par écrit, vous répondez aux questions écrites figurant en page 3 et 4 du sujet. Ce travail est effectué au moment qui vous semblera le plus opportun au cours de l'épreuve qui dure 2h30 au maximum. Vous remettez votre sujet complété de vos réponses au jury à l'issue de l'épreuve.

PARTIE PRATIQUE sur 60 points

2. Vous réaliserez : **une salade de fruits**

Liste des denrées nécessaires à la préparation :

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ	Gamme opératoire
Pomme	unité	1	- Préparer le sirop
Poire	unité	1	- Laver, éplucher les fruits
Banane	unité	1	- Citronner la pomme et la poire
Kiwi	unité	1	- Tailler les fruits
Citron	unité	½	- Mélanger les fruits et le sirop dans un saladier
Sucre semoule	kg	0,100	
Eau	L	1/3	

Ainsi que la tâche cochée dans la liste ci-dessous :

- ❑ Repasser une tenue d'enfant
- ❑ Nettoyer un micro ondes
- ❑ Nettoyer le tiroir des couverts
- ❑ Nettoyer l'intérieur d'une fenêtre
- ❑ Laver un sol
- ❑ Entretenir une chaise haute

Vous disposez de 10 min pour analyser la situation et organiser vos activités.

3. Vous remettez en état votre poste de travail.

Vous serez évalué sur :

- la gestion de votre poste de travail ;
- l'exécution des techniques demandées ;
- votre capacité à contrôler la qualité de votre travail.
- votre capacité à gérer les stocks de matériels et de produits

SAVOIRS ASSOCIÉS

PARTIE ÉCRITE sur 20 points

NUTRITION - ALIMENTATION

1. Justifier l'intérêt de citronner la pomme et la poire.

....

....

....

2. Vous compléterez le tableau suivant en indiquant le sens utilisé et l'organe correspondant lors de la consommation de la salade de fruits.

	Sens	**Organe**
Regarder la salade de fruits, sa présentation		
Apprécier la saveur des fruits		

TECHNOLOGIE

1. Afin de nettoyer au mieux les surfaces, certaines règles et précautions d'utilisation des produits sont nécessaires. En fonction des affirmations suivantes, cocher la case vrai ou faux.

Affirmations	vrai	faux
On peut mélanger deux produits pour améliorer leur efficacité		
Un bon produit doit être adapté à la dureté de l'eau		
Pour un nettoyage à fond, il faut surdoser les produits		
Un bon produit doit être conforme aux normes AFNOR		
Un abrasif détruit les micro-organismes		
Un agglutinant élimine les salissures qui adhèrent au support		
Un désinfectant s'utilise toujours après une phase de détergence		
Un détergent est bactéricide		
Pour être plus efficace, on conseille de mélanger l'eau de javel avec un produit acide		
Le mélange d'eau de javel et de détartrant émet un dégagement de gaz toxique		
Un produit bactériostatique détruit les bactéries		
Un produit fongicide détruit les champignons microscopiques		

2. Citer deux règles de sécurité à observer lors de l'utilisation des produits d'entretien.

....

....

Rendre impérativement le sujet au jury

CORRIGÉ **SUJET N° 14 type B**

SAVOIRS ASSOCIÉS

PARTIE ÉCRITE sur 20 points

NUTRITION - ALIMENTATION

1. Justifier l'intérêt de citronner la pomme et la poire. **(2 points)**
Pour éviter le brunissement des pommes et des poires, on peut les citronner. L'acidité du citron empêche le brunissement du à l'activité d'enzymes et la présence de dioxygène de l'air.

2. Vous compléterez le tableau suivant en indiquant le sens utilisé et l'organe correspondant lors de la consommation de la salade de fruits. **(4 points)**

	Sens	Organe
Regarder la salade de fruits, sa présentation	*VUE*	*ŒIL*
Apprécier la saveur des fruits	*GOÛT*	*LANGUE*

TECHNOLOGIE

1. Afin de nettoyer au mieux les surfaces, certaines règles et précautions d'utilisation des produits sont nécessaires. En fonction des affirmations suivantes, cocher la case vrai ou faux. **(12 points)**

Affirmations	vrai	faux
On peut mélanger deux produits pour améliorer leur efficacité		X
Un bon produit doit être adapté à la dureté de l'eau	X	
Pour un nettoyage à fond, il faut surdoser les produits		X
Un bon produit doit être conforme aux normes AFNOR	X	
Un abrasif détruit les micro-organismes		X
Un agglutinant élimine les salissures qui adhèrent au support		X
Un désinfectant s'utilise toujours après une phase de détergence	X	
Un détergent est bactéricide		X
Pour être plus efficace, on conseille de mélanger l'eau de javel avec un produit acide		X
Le mélange d'eau de javel et de détartrant émet un dégagement de gaz toxique	X	
Un produit bactériostatique détruit les bactéries		X
Un produit fongicide détruit les champignons microscopiques	X	

2. Citer deux règles de sécurité à observer lors de l'utilisation des produits d'entretien. **(2 points)**
- Laisser le produit dans son emballage d'origine
- Utilisation hors présence des enfants